



第23回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト



アメリカ産チーズ部門
消費者推薦賞

こく濃チーズとほんのり甘い 太陽のレーズン

神戸屋 角田 進一氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	90
薄力粉	10
生イースト	3
グラニュー糖	5
食塩	2.1
ショートニング	3
玄米(炊いたもの)	40
吸水	50

枝豆前処理(%)

国産むき枝豆(冷凍)	100
食塩	0.24
水	4.76

レーズン前処理(1個当たり)

カリフォルニア・レーズン	20g
--------------	-----

アメリカ産チーズ(1個当たり)

クリームチーズ	10g
ペッパージャックチーズ(スライス)	15g
コルビージャックチーズ(スライス)	15g
チェダーチーズ(シュレッド)	10g

他使用材料(1個当たり)

ダイスベーコン	15g
---------	-----

工程

本捏

ミキシング L4分H6分↓(ショートニング、玄米) L5分H3分

捏上温度 24℃

発酵時間 40分

リタード 12時間～

成形

- 1) 天板にベーキングシートを敷き、コルビージャックチーズをおく
- 2) 生地をリバースシーターでのばす(生地厚3.5～4mm)
- 3) 生地幅230mmで幅を取る
- 4) クリームチーズを4本線で絞る
- 5) チェダーチーズを10g/個になるように広げる
- 6) 処理した枝豆を5g/個になるように広げる
- 7) 処理したレーズンを10g/個になるように広げる
- 8) 緩く巻き込む
- 9) 25mmでカット、断面を上下にし、コルビージャックチーズの上ののせる

ホイロ条件/時間 35℃ / 75%、60分

焼成前処理

- 1) 枝豆を5g/個、全体にトッピング
- 2) 処理したレーズンを5g/個、全体にトッピング
- 3) ダイスベーコンを15g/個全体に均一にトッピング
- 4) ペッパージャックチーズを被せる

焼成温度/時間

上火：220℃ / 下火：200℃、15分

※天板側が上面になります

枝豆前処理

1. 枝豆1,000gに対し塩50g、水1,000gの割合で漬ける
 2. 1時間ほど漬け込み、しっかりと水気を切る
- ※枝豆は解凍せずに冷凍のまま漬ける

レーズン前処理

お湯で洗い、蒸す(パン窯使用)